

“京中ならここまで旨くなる”シリーズ第二弾 京中式 熟成牛肉カレー 2 種、全国発売開始

～京中式熟成牛肉をふんだんに使い、黒と赤の2種のビーフカレー、新発売。
レトルトのカレーも“京中ならここまでうまくなる”。～

京中（京都中勢以、本社：京都府京都市、代表取締役：加藤中謙）は、
2021年2月1日、“京中ならここまでうまくなる”シリーズの第二弾として、
『熟成牛肉スパイシー黒カレー』と『熟成牛肉ハッシュド赤カレー』の2種の発売を開始します。
これまで販売していた『芳醇熟成カレー』（3種）は、日本の古き良きカレーライスのテイストを残していましたが、新しいビーフカレーは、京中式熟成牛肉を使うからこそ実現可能となったテイストに仕上げました。
ちょっと贅沢なお手軽なご自宅食として、また、卒業や入学、新生活のギフトにもご活用いただけますので、
より多くみなさまに肉味の濃い京中式熟成牛肉をお手軽に味わっていただけます。
これまで販売していた『芳醇熟成カレー』（3種）に加え、カレーで5種類の展開となり、今後もカレーと熟成牛肉の可能性を探ってまいります。
また、“京中ならここまで旨くなる”シリーズ（第一弾：牛丼3種）も5アイテムの展開となり、自宅食をはじめ、様々な形で京中の熟成牛肉を味わっていただきたいと考えております。



【URL】 <https://store.kyonaka.jp/c/processed/processed01>



京中式 熟成牛肉カレーについて

商品の特長

京中式熟成牛肉の濃い肉味、肉香、食感、風味のバランスを最大限に活かしたビーフカレーです。京中式熟成法が大切にしていることは一頭一頭の牛が持つ「味、香り、食感、風味の絶妙なバランス」を最大限に引き出すということ。京中式熟成牛肉を使えば、たとえレトルトのカレーであってもここまで旨くなる、という強い思いを込めて、本商品を新シリーズの第二弾といたしました。

京中式熟成牛肉の風味を大切に化学調味料はもちろんのこと、各種エキスや香料を一切使っていません。コクはあるのにクドくないビーフカレーを実現させました。

商品のご紹介

熟成牛肉スパイシー黒カレー

大ぶりにカットした、熟成牛肉をホールとパウダーによるスパイス（クミン、マスターシード等）で本格的に仕立てたスパイシーカレーです。このサイズのレトルトで可能なぎりぎりの大きさのお肉がゴロゴロと入っています。スパイスラバーがうなるほどのスパイス感は、通常の牛肉であれば、スパイスが立ちすぎてしまうほどのスパイス量ですが、京中式熟成牛肉の味や香りとのマリアージュでスパイスに負けることなく、奥行きのある味わいに仕上がっています。

1人前(200g) ¥1,080（税込）

熟成牛肉ハッシュドビーフ赤カレー

ごろごろと厚切りにした京中式熟成牛肉のコクにトマトの酸味とスパイスが調和したハッシュドビーフカレー。カルダモンやコリアンダー、クミンといった数種類のスパイスを合わせました。京中式熟成牛肉、トマト、スパイス、これらをほんの少しのカツオでまとめました。

黒カレー同様、このサイズのレトルトで可能なぎりぎりの大きさのお肉がゴロゴロと入っており、京中の熟成牛肉を存分に味わっていただけますが、柔らかな甘みもあり、刺激が苦手な方やお子様にも食べやすい設計になっています。

1人前(200g) ¥1,080（税込）



おすすめの食べ方

黒、赤ともに熱々のご飯とはもちろん、
黒カレーはパンやナンとの相性抜群、
赤カレーはうどんやスパゲティともお試しください。



おすすめの温め方

- ・湯煎の場合、鍋に熱湯を用意し、袋(レトルトパウチ)を入れて5～7分間温めてからお召し上がりください。
- ・電子レンジの場合、袋(レトルトパウチ)の中身を深めのレンジ対応の耐熱容器に移し替えてラップをかけ、500Wの場合、約2分間温めてお召し上がりください。(加熱時間は、機種・ワット数によりことなりますので、電子レンジの説明書などを参考に加減してください。)



※商品の性質上、写真と異なる場合があります。

※本品はレトルトパウチ商品です。

※商品の性質上、農家からの牛の仕入れ状況、および、長期熟成の状況に伴い供給可能な数や価格に変動が生じる場合があります。

“京中ならここまで旨くなる”シリーズ

写真左より

「熟成牛肉スパイシー黒カレー」
1人前(200g) ¥1,080 (税込)

熟成牛肉ハッシュドビーフ赤カレー
1人前(200g) ¥1,080 (税込)

京中式熟成牛丼「黒」
1人前(170g) ¥1,296 (税込)

京中式熟成牛丼「赤」
1人前(160g) ¥1,296 (税込)

京中式熟成牛丼「白」
1人前(170g) ¥1,296 (税込)



【会社概要】

会社名：有限会社中勢以

所在地：京都府京都市伏見区石田桜木21-33

代表者：加藤中謙 設立：1996年9月 事業内容：熟成肉の小売、卸、飲食事業

URL：http://www.kyotonakasei.jp

【お客様からのお問い合わせ先】

京中(きょうなか)オンラインストア お問い合わせ窓口

電話 075-571-6962 FAX 075-571-3952 メール info@kyonaka.jp

営業時間：午前9時～午後6時半 定休日：毎週水曜日 火曜日は予約のみ

〒601-1435 京都市伏見区石田桜木21-33

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

京中/京中(きょうなか)オンラインストア

担当：川口

電話 075-571-6962 FAX 075-571-3952 メール info@kyonaka.jp

京都・六地蔵 本店

従来からの
『芳醇熟成カレー』（3種）
左から、中辛・辛口・牛スジ

